

II- Processed food prodn from Antarctic Krill - by adjusting moisture content, heating, pressing, kneading and extruding

AB- J51019156 Method comprises adjusting the moisture of Antarctic Krill 10-60%; heating, pressing and kneading the Antarctic Krill at 25-80 degrees C under 3 Kg/cm² and extruding the prod. In an example, 1 Kg of Antarctic Krill powder (fat: 20-30% crude protein: 48-50%) is kneaded together with 200 g of water. The kneaded Antarctic Krill is formed at 80 degrees C under 3 Kg/cm² with an extruding machine. Thus, 0.99 Kg of the processed food are obtained.

PN- JP51019156 A 19760216 DW197614 000pp

- JP57007704B B 19820212 DW198210 000pp

PR- JP19740089442 19740806

PA- (AJIN) AJINOMOTO KK

MC- D02-A02

DC- D12

IC- A22C29/02 ;A23J3/00 ;A23L1/32

AN- 1976-25099X [14]



特許願
(2,000円)

昭和49年8月6日

許 庁 長 官 斎 藤 英 雄 殿

1. 発明の名称 オキアミ加工食品の製造方法

2. 発明者

住所 神奈川県横浜市戸塚区新橋町1347
氏名 内島 駿 (ほか2名)

3. 特許出願人

住所 東京都中央区京橋1丁目6番地
氏名(名称) (006) 味の素株式会社
代表者 渡辺文政

4. 代理人

住所 東京都中央区八重洲5丁目5番地
八重洲5の5ビル電話東京(271)3828
氏名(7352)弁理士後藤達生

5. 添付書類の目録

(1) 明細書	1通	1字削除
(2) 図面	1通	1字訂正
(3)(2)願書副本	1通	1字訂正
(4)(8)委任状	49.8.61通	



明細書

1. 発明の名称 オキアミ加工食品の製造方法

2. 特許請求の範囲

オキアミを水分含量10~60%に調整した後押出成型機で80~250°C, 3kg/cm²以上に加熱、加圧、混捏して常圧に押出し組織成型化することを特徴とする組織状オキアミ加工食品の製造方法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は蛋白質に富むオキアミ(学名 *Euphausia Superba*, 英名 Antarctic Krill)から特徴的な組織と食感を持つた蛋白加工食品を製造する方法に関するものである。

オキアミは、南極海だけに生息する大型動物プランクトンであり、成体は5~6cmあり「アミ」とはいつてもエビに似ており歯の大好物であるが、これまで人の食糧としては見向きもされなかつた。

ところがオキアミはその乾燥物で通常脂質20~30%, 粗蛋白48~50%を含み、その蛋白組成は人体に必要な必須アミノ酸を多量に含んで

⑯ 日本国特許庁

公開特許公報

⑯特開昭 51-19156

⑯公開日 昭51.(1976)2.16

⑯特願昭 49-89442

⑯出願日 昭49.(1974)8.6

審査請求 未請求 (全2頁)

庁内整理番号

6971 49

⑯日本分類

34 F0

⑯Int.CI²

A23L 1/325

A22C 29/02

A23J 3/00

おり、特にアルギニン、リジン、スレオニン、ロイシン、フェニールアラニンが豊富で、牛肉の蛋白質に近いと言われている。

食糧危機が叫ばれている今日、オキアミの未来の蛋白源としての価値は極めて高くなつてきている。オキアミの生息量は無限蔵といわれ数10億トンは生息していると言われる。

食糧として良質のアミノ酸を含んでいるため病人の回復食や食品添加原料、更にエビと同様に酒のつまみのような加工品が製造されている。しかしエビの代用品だけではその用途に限度があり、これを加工して更に広汎な用途を開拓する必要があつた。

本発明者らはこのようなオキアミを簡単に処理加工することによつて、すぐれた組織を有し風味の良好な食品を製造することに成功した。

本発明はオキアミを含有水分10~60%に左右如く調整混練し、80~250°Cの高温、3kg/cm²以上の加圧下にて押出成型機で処理した後、押出して急激に常圧に戻すことにより組織成型化

することを特徴とする組織状蛋白加工食品の製造法である。

本発明において使用するオキアミは生のまゝの未乾燥品でもよく、又乾燥して粉砕していない原形のまゝの未粉碎オキアミでもよいが、好ましくは粉砕したものが良い。これら原料オキアミの水分含量は原料の状態によつて乾燥又は均一に加水して10～60%に調整し、好ましくは20～30%とするのがよい。水分が10%以下ではグル化が起り難くまた焼け易い欠点がある。また60%以上では水が多くて作業性が劣り、エネルギー費も大巾に増大する結果となる。

一般に水分含量が低い場合には蛋白の結合力の低下及び組織の炭化が起り、望ましい蛋白の組織状構造を得ることができない。更に風味的にも焦臭味が強くなる欠点がある。加熱加圧装置としてはいわゆる押出成型機を使用する。加熱温度は80～250°C、圧力は3kg/cm²以上である。

80°C以下では製品が軟かすぎて組織が完成されず、250°C以上の高温では原料が変質し焦臭

味が強いものとなつてしまふ。また3kg/cm²以下の圧力ではやはり製品の多孔性や組織が不完全で満足すべきものが得られない。

以上の様に高溫高圧処理した後急激に常圧に戻すことにより、ゲル化した組織に気泡や方向性を付与し独特の外観と風味並びに食感をもつたオキアミ加工食品を得ることができた。

製品は薄膜の重なり合つた弾力性のある物質で、水戻しにおいては膨潤して風味は非常に良く、またそのままでも食用に供することができる。更に高溫高圧処理時に調味料、香辛料などを添加することにより更に珍味なるオキアミ加工食品を製造することができる。

実施例1

乾物オキアミ（脂質20～30%、粗蛋白48～50%）を粉砕したオキアミ粉末1kgに水200gを加え混練して原料を調整した。これを直径30mmの押出成型機に投入し、スクリューの回転数200r.p.m.、圧縮比1:3、ダイス径4mm、原料フィード前温度80°C、中間部180°C、ダ

イス部180°Cの条件で押出成型を行い、方向性に富み独特の風味を有した組織状オキアミ加工食品0.99kgを得た。

実施例2

オキアミ粉末1000部、グルタミン酸ナトリウム1.5部、食塩1.5部、砂糖0.5部、香辛料3部、水200部よりなる原料を混練し、これを実施例1の条件でダイス出口を2mm×4mmの長方形に成型したダイスより急激に常圧に押出し、1～2cmにカッティングしてオキアミ加工スナック食品を得た。

6. 前記以外の発明者

住 所 神奈川県横浜市旭区上白根町806の40
氏 名 竹内 公子

住 所 神奈川県横浜市旭区上白根町5
氏 名 畠崎 純

特許出願人 味の素株式会社

代理人 佐藤 道生